

(19) Korean Intellectual Property Office(KR)

(12) Publication(A)

(51) Int. Cl. No. 1623
A 23 L 1/308

(43) Date of Publication 1995. 10. 16. (11) Publication No. 95-26392
(22) Date of Filing 1994. 3. 11. (21) Application No. 94-4856
Request for Examination : Yes

(72) Inventor HAN, Yong-Nam 306-1101 Ahtommaeul, #132, Leemae-dong
Bundang-gu, Sungnam-city, Kyunggi-do, Korea
BYUN, Sang-Hee #3-132, Bukgaja-2-dong, Seadaemoon-gu, Seoul, Koea
HAN, Byung-Hoon #31-34, Jongarm-dong, Sungbuk-gu, Seoul, Korea

(71) Applicant ILYANG PHARMACEUTICAL CORPORATION

(Representative: SONG, Bak-Sun)

#24-5, Hawolgok-dong, Sungbuk-gu, Seoul, Korea

(74) Attorney CHOI, Gyu-Pal and KIM, Suk-Joong

(Total 2 page)

(54) THE PROCESS FOR PREPARATION OF DIETARY FIBER FROM WHITE
GINSENG RESIDUE

(57) ABSTRACTS

The present invention relates to the process for preparation of dietary fiber which characterized, drying white ginseng residue used as animal feed or mostly did away with so far, grinding it, dispersing in water and then grinding and preparing as paste.

The present invention relates to process for preparing dietary fiber which characterized, preferably additional heat-treatment to white ginseng residue, more preferably using white ginseng residue extracted once more by alcohol after heat-treatment.

⑨ 대한민국 특허청(KR)
⑩ 공개특허공보(A)

⑪ Int. Cl.
A 23 L 1/308

제 1623 호

⑫ 공개일자 1995. 10. 16
⑬ 출원일자 1994. 3. 11

⑪ 공개번호 95-26392
⑬ 출원번호 94- 4856

심사청구: 있음

⑭ 발명자 한용남 경기도 성남시 분당구 이매동 132 아름마을 306동 1101호
변상희 서울특별시 서대문구 북가좌 2동 3-132
한병훈 서울특별시 성북구 종암동 31-34

⑮ 출신인 일양약품 주식회사 대표자 송택선
서울특별시 성북구 하월곡동 24-5

⑯ 대리인 변리사 쇠규판·김석중 (전 2면)

⑰ 백삼박으로부터 식이성 섬유의 제조방법

⑲ 요약

본 발명은 지금까지 주로 폐기되거나 동물 사료로 사용되어 왔던 백삼박을 전조시킨 다음 분말화하고, 물에 분산시킨 후, 연마하여 페이스트 상태로 제조함을 특징으로 하여 식이성 섬유를 제조하는 방법에 관한 것이다.

본 발명은 바람직하게는 추가로 염처리한 백삼박, 특히 바람직하게는 염처리후 알뜰로 다시 한번 더 추출한 백삼박을 사용함을 특징으로하여 식이성섬유를 제조 하는 방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

1. 백삼박을 전조시킨 다음 분말화하고, 물에 분산시킨 후, 연마하여 페이스트로 상대로 제조함을 특징으로 하여 식이성 섬유를 제조하는 방법.
2. 제1항에 있어서, 백삼박이 추가로 열처리한 백삼박인 방법.
3. 제2항에 있어서, 백삼박이 추가로 한번 더 알콜로 추출한 백삼박인 방법.
4. 제1항에 있어서, 열처리를 55°C 이상에서 30분 내지 24시간동안 수행함을 특징으로 하는 방법.
5. 제4항에 있어서, 열처리를 60 내지 95°C에서 4 내지 20시간동안 수행함을 특징으로 하는 방법.

※ 참고사항 : 최초출원 내용에 의하여 공개하는 것임.